

# 四日市地産地消

# 創作料理 コンテスト

続け！  
四日市  
とんてき



新しい  
“四日市のおいしい”  
をつくらう！



## コンテスト概要

### レシピ応募期間

2017年11月1日(水)～  
2018年1月15日(月)必着

裏面の募集規定に基づきご応募ください。



ご応募いただいたレシピを書類選考します。  
書類選考の結果は2月9日(金)までに通知します。



書類選考を通過された方に  
審査員を前に実演調理をしていただきます。  
調理審査:2018年3月4日(日)

## 審査員長

高校生レストラン  
「まごの店」で活躍！

三重県立相可高等学校食物調理科教諭  
専門調理師、調理クラブ顧問

村林 新吾 (むらばやし しんご) 氏



## 表彰内容

最優秀賞 (1名) ★★★★★★★★★★★★★★

★賞金5万円 / 記念品

★ 四日市市内の飲食店のメニューとして展開します。

優秀賞 (2名) ★★★★★★★★★★★★★★

★賞金1万円 / 記念品

## 創作料理コンテスト



### 四日市の自慢の食材を使ったレシピを募集します！

#### レシピ応募期間

**2017年11月1日(水)～  
2018年1月15日(月)必着**

募集規定に基づきご応募ください。

#### 表彰内容

**最優秀賞(1名) 賞金5万円**

記念品 / 四日市市内の飲食店のメニューとして展開します。

**優秀賞(2名) 賞金1万円 / 記念品**

なお、調理審査の出場者全員に参加賞を贈呈します。

#### 審査員

##### ★審査員長

村林新吾氏【三重県立相可高等学校食物調理科教諭】

##### ★審査員

九鬼紋七氏【九鬼産業株式会社 代表取締役】

黒田美和氏【株式会社プラトンホテル 専務取締役支配人】

佐々木広視氏【三重北農業協同組合 生活部部长】

小林慶太郎氏【四日市大学副学長・四日市とんてき協会代表】

吉田金二郎氏【株式会社 郷土活性化代表】

##### ★ゲスト審査員

森智広氏【四日市市長】



ご応募いただいたレシピを書類選考します。  
書類選考の結果は2月9日(金)までに通知します。



書類選考を通過された方に  
審査員を前に実演調理をしていただきます。  
**調理審査:2018年3月4日(日)**

#### 参加資格

- ☑ 応募者は、個人、グループ、家族等いずれでも可能です。
- ☑ プロ、アマチュア、応募者の居住地、年齢は問いません。

#### 募集規定

- ☑ 四日市産の食材を1種類以上使用すること。  
そうめん、ひやむぎ、ハマグリ、お茶(抹茶含む)、トマト、  
苺、ブルーベリー、乳製品、卵、ごま油など。
- ☑ 作品はオリジナルかつ未発表であること。
- ☑ 飲食店で提供されることを想定した作品であること。
- ☑ 料理のジャンル・カテゴリーは問いません。
- ☑ 一品料理のほか、ご飯物やスイーツ等も応募可能です。
- ☑ 食材費2,500円(5人前)以内でつくり出ることができる。
- ☑ 調理時間はおよそ60分以内であること。

#### 応募方法

- ☑ 公式 Web サイト内の応募用紙に必要事項を  
記入し、E-mail でご応募ください。

<https://y120cooking.jimdo.com/>



#### その他

- ☑ 応募書類は返却しません。
- ☑ 応募作品の一切の権利は主催者に帰属します。
- ☑ 調理審査の調理人は2名までとします。
- ☑ 調理審査の食材は主催者側で用意します。
- ☑ 調理審査当日の交通費は自己負担となります。
- ☑ 規定違反が明らかとなった場合、入賞決定後でも取り  
消します。
- ☑ 応募いただいた個人情報は適正に取り扱い、当コンテ  
ストの目的以外には使用しません。

#### 問い合わせ先

〒510-0085 三重県四日市市諏訪町 13-8 弥な屋内  
「四日市地産地消創作料理コンテスト」係

TEL : 059-351-0878

FAX : 059-351-0883